Bela torta sa lešnicima



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za I i II koru po:

- **6**belanaca
- **200 g**šecera
- **1 kašicica** sirceta

Krem I:

- **12**žumanaca
- **100 g**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**gustina
- **500 ml**mleka
- **250 g**pecenih i samlevenih lešnika

Krem II:

- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu

Ostalo:

- **400 g**šlaga

Priprema

Umutiti dve kore od po 6 belanaca, 200 g šecera i kašicice sirceta. Belanca mutiti, postepeno dodavati šecer i na kraju sirce. Koru susiti na 180 stepeni oko 40 minuta, a u pleh u kojem se peku korice staviti pek papir. Napraiti dve takve kore.

Prvi fil: Od pola litra mleka odvojiti 100 ml, a ostatak (400 ml) staviti da se kuva. Umutiti 12 žumanaca sa 100 g šecera. Kada se to umuti dodati 5 kašika brašna, kašiku gustina i ostatak mleka, i još malo mutiti mikserom najmanjom brzinom. U vrijuce mleko dodati umucena žumanca i kuvati krem (najbolje je to kuvati u loncu za mleko), pa ohladiti.

Drugi fil: Umutiti 250 g margarina i 250 g šecera u prahu. Kada se fil sa žumancima ohladi, sjediniti prvi i drugi fil i na kraju dodati lešnike.

Filovati sledecim redosledom: kora - fil - šlag - kora - fil - šlag.

Na kraju tortu ukrasiti preostalim šlagom.

Savet

Torta je kremasta i nije previse slatka, pa je zato toplo preporucujem. Prijatno...